



# ATTIS PEDRAL 2020



Denominación de origen: Rías Baixas.  
Clase de vino: tinto criado en bodega.  
Variedad: 100 % Pedral.  
Producción muy limitada = 1425 botellas.

## VIÑEDO

Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha.  
Suelos de Entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso.  
Orientación dominante al Sur-Oeste.  
Altitud de 100 m.  
Rendimiento de 4.000 Kg/ha.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.  
Selección manual a la entrada en bodega.  
Despalillado completo.  
Fermentación alcohólica espontánea en barricas de 500 L abiertas.  
Maceración total de 15 días con 2 bazuqueos cada día.  
Prensa vertical manual.  
Fermentación malo-láctica espontánea.  
Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 500L.  
Clarificación con clara de huevo y agua de mar.  
Filtración.

## NOTAS DE CATA

Un vino sutil y delicado. Nariz compleja y muy fina de fruta roja, especias y toques minerales. Una boca redonda con taninos muy aterciopelados. Un vino con mucha elegancia tanto en nariz como en boca.

## PRESENTACIÓN

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .

Morouzos 16D - Dena  
36967 - Meaño  
Pontevedra - España

Tel:  
+34 986 744 790

info@attisbyv.com  
www.attisbyv.com